



ACQUISTATO IL

Champagne Brut Royale Réserve



Svinando

La Cuvée più iconica di Philipponnat

Quando pensi a Maison Philipponnat, inevitabilmente finisci con l'immaginare una bottiglia di questa Cuvée Royale Réserve Brut che della Maison rappresenta probabilmente l'espressione migliore. Champagne importante e pregiato, nasce da una lavorazione di uve che per circa i due terzi provengono da vigneti classificati Grand Cru e Premier Cru dei villaggi di Ay e Mareuil-sur-Ay. Una particolarità riguarda l'uso dei vini di riserva, quelli conservati gelosamente in cantina per essere utilizzati nel taglio dei nuovi spumanti. In questo caso l'assemblaggio della Cuvée Royale Réserve prevede l'utilizzo di circa il 20-30% di vini conservati come da tradizione della Maison in fusti di legno col metodo Solera. Questo, unito alla lenta maturazione di tre anni sui lieviti prima del dégorgeage, fanno sì che il vino risulti complesso e profondo. Il dosaggio, come indicato in etichetta, è Brut, con circa 8 grammi di zucchero per litro. Il che fa di questo Champagne un vino estremamente versatile e adatto a mille occasioni. Perfetto con il classico pesce, ha stoffa e carattere sufficiente per reggere anche un abbinamento con piatti a base di carne, come un arrosto di vitello o del coniglio alle erbe. Nel calice si presenta di un bel colore giallo dorato brillante con riflessi ambrati. Al naso rivela sentori netti di erbe aromatiche, come timo e tiglio, oltre che di brioche e nocciola. Con il passare dei secondi, poi, emerge chiaramente un richiamo netto agli agrumi e al miele. In bocca, invece, si scopre un vino dotato di buon corpo ed equilibrata freschezza. Il Finale è poi lungo e minerale. Decisamente piacevole.

Poco meno di cinque secoli. E' questo il lasso di tempo in cui la famiglia Philipponnat si è vocata alla produzione di grandi vini con le bollicine. Era, per la precisione, il 1522. Di generazione in generazione, tramandandosi il savoir-faire tipico della regione ereditato dai predecessori, a Maison Philipponnat si continuano a rispettare i più antichi valori tradizionali. L'azienda si trova a Mareuil-sur-Ay, un villaggio classificato Premier Cru nella regione della Vallée de la Marne, a est di Epernay e al confine della Côte des Blancs. Qui Philipponnat può contare su oltre venti ettari vitati di proprietà, coltivati quasi interamente a pinot nero. Oltre a Mareuil-sur-Ay, i vigneti di Philipponnat si trovano a Mutigny, Avenay-Val-d'Or e Ay, quest'ultimo classificato addirittura Grand Cru. Tra tutti gli appezzamenti, la Maison possiede in monopolio il famoso "Clos des Goisses", vigneto eccezionale di poco più di cinque ettari, in cui le pendenze particolarmente ripide, l'esposizione totale a sud e il sottosuolo molto gessoso, danno vita a Champagne dotati di grande mineralità e freschezza. Nel 1997 la Maison entra a far parte del gruppo BCC e dal 2000 è gestita personalmente da Charles Philipponnat. In cantina, come da tradizione della Maison, viene ancora utilizzato il metodo di invecchiamento Solera per i vini di riserva. Questi, dopo aver maturato in fusti di rovere, sono aggiunti alle cuvée elaborate per gli Champagne non millesimati. Una pratica che dona complessità ai vini prodotti e che permette simbolicamente di aggiungere a ogni nuova filare una piccola percentuale di tutti i millesimi assemblati sin dalle origini dell'azienda. Maison Philipponnat: un tra le maison di maggior prestigio della Champagne.

La Vigna

Terreno medio calcareo con frazioni di argilla

Esposizione Nord Est

Allevamento La potatura della canna (Guyot)

Densità imp. 500

Il Vino

Tipologia Vino Champagne

Provenienza Francia

Uve Pinot Noir/Chardonnay/Pinot Meunier

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne

Vinificazione Color giallo dorato brillante, con riflessi ambrati. All'olfatto mostra sentori di erbe aromatiche (tiglio e timo), di pan brioche e nocciola e di frutti di bosco, con un bel richiamo agrumato e di miele. In bocca, si apre subito con corpo generoso e buona freschezza, sviluppandosi con energia e vigore su note di ribes, rosso e di lampone, con rimandi di biscotti e di pane appena sfornato. Finale, lungo e minerale, di grande equilibrio ed armonia.

Sensazioni Questo vino propone un buon equilibrio tra la struttura e la bocca, un finale molto lungo e una bellissima vivacità di colore di Royale Réserve Brut presenta un oro con riflessi ambrati. Le bollicine sono fini e persistenti. Al naso, il vino presenta aromi complessi di fiori, pane fresco, frutti rossi, agrumi e miele. Il finale presenta degli aromi di biscotto.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.